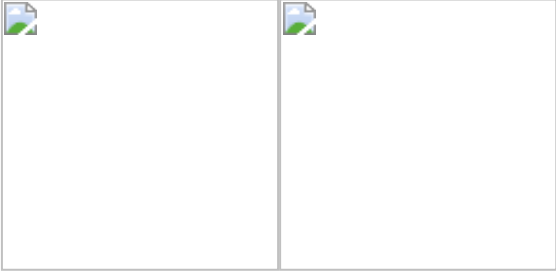
 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">Salade Périgourdine</h1>		
Fiche technique de fabrication N°1007  Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)  Catégorie : <input type="text" value="Hors d'oeuvre froids"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Salades"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 570,742 KJ Descriptif, argumentation :		
Prix de revient TTC par unité : 2,738 € Prix de revient TTC Total : 10,953€				
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa. Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>	
Salade frisée	kg	0,400	Trier la salade et préparer la vinaigrette	
Tomates grosses	kg	0,200	Emincer les gésiers confits	
<b>Garniture</b>			Trancher le bloc de foie gras	
Cerneaux de noix	kg	0,060	Couper les tomates en quartiers	
Foie gras de canard frais	kg	0,100	ciseler la ciboulette	
Gésiers confits	kg	0,100		
<b>Sauce</b>			<b>DRESSAGE</b>	
Magrets fumés en tranches	kg	0,080	Mettre un peu de salade au centre des assiettes, déposer un peu de gésiers confits, les tranches de magrets, les quartiers de tomates, et au moment d'envoyer le médaillon de foie gras.	
Huile de tournesol	L	0,080	assaisonner et décorer avec la ciboulette ciselée.	
Moutarde	kg	0,010		
Vinaigre de vin rouge	L	0,040		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation



# MAGRETS GRILLES SAUCE BEARNAISE

Fiche technique de fabrication N°1462

Pour  Couvert(s)

Catégorie :

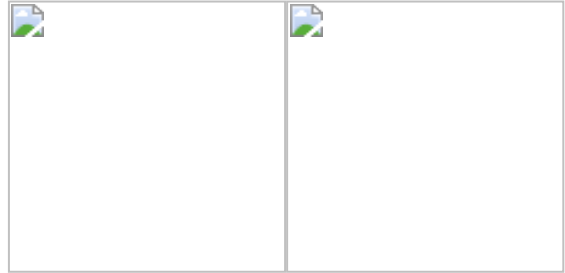
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,038 €

Prix de revient TTC Total : 12,150€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 53,526 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>MAGRETS</b>		
Poivre du moulin	kg	0,005	Parer, inciser, réserver		
Sel fin	kg	0,005			
<b>Magret de canard</b>			<b>LEGUMES</b>		
Magret de canard	kg	0,700	Eplucher, trier, laver		
<b>Sauce</b>			<b>SAUCE BEARNAISE</b>		
Echalotes	kg	0,030	Réaliser la réduction		
Estragon	Botte	0,050	Clarifier le beurre		
Beurre	kg	0,200	Monter, passer, terminer, réserver		
Sel fin	kg	0,005			
Oeufs	Pièce	3,000	<b>CUISSON DES MAGRETS</b>		
Mignonnette	boîte	0,005	Griller, en respectant les cuissons demandées		
Vinaigre de vin rouge	L	0,100			
<b>Finition</b>			<b>DRESSAGE</b>		
Estragon	Botte	0,020	Sur plat ovale, bouquets de cresson (possibilité de décorer avec une pomme duchesse)		
Persil plat kilo	kg	0,010	Sauce béarnaise en saucière		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Pommes Sarladaises

Fiche technique de fabrication N°1452

Pour  Part(s)

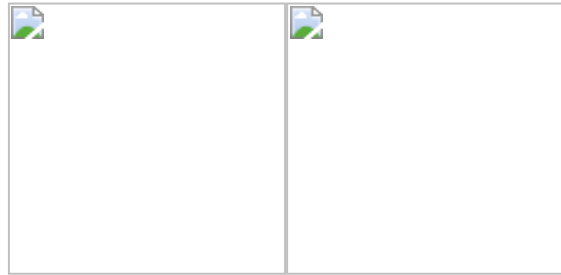
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,294 €

Prix de revient TTC Total : 1,178€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 168,496 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
<b>Base</b>			<b>BASE</b>			
Graisse de canard	kg	0,040	1 Éplucher et laver les pommes de terre	1899-12-30 00:15:00		
Pommes de terre sautées	kg	0,800				
<b>Finition</b>						
Sel fin	kg	0,002	2 Émincer en tranche de 3 mm d'épaisseur	1899-12-30 00:10:00		
Persil frisé kilo	kg	0,012				
			3	Faire sauter les pommes de terre à la graisse de canard sur un feu doux. Un fois que les pommes sont cuites poursuivez la cuisson en montant le feu et à couvert pour les faire dorer	00:10:00	00:05:00
			<b>FINITION</b>			
			4	Hacher le persil et l'ail		
			6	Dresser et parsemer d'ail et persil haché	00:05:00	
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



## tarte aux noix et miel

Fiche technique de fabrication N°2114

Pour  Part(s)

Catégorie :

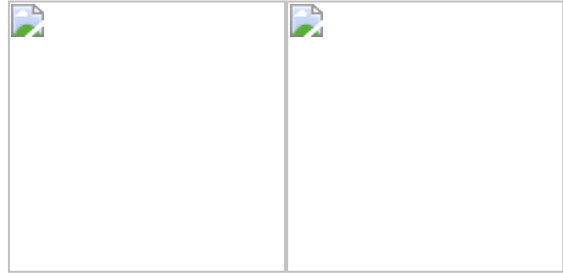
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,628 €

Prix de revient TTC Total : 5,025€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 798,289 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte</b>			<b>Pâte Brisée</b> Réaliser la pâte Brisée Foncer et pincer les fonds de tarte	00:25:00	
Sel fin	kg	0,005			
Beurre	kg	0,125			
Sucre en poudre	kg	0,050	<b>Appareil</b> Réaliser un caramel blond avec le sucre et de l'eau Déglacer avec la crème, ajouter le miel, les noix et terminer avec les jaunes d'oeufs. Verser sur le fond de tarte	00:15:00	
Farine t55	kg	0,250			
Oeufs	Pièce	1,000			
<b>Appareil</b>			<b>Cuisson</b> Cuisson au four chaud 180°C		00:30:00
Sucre en poudre	kg	0,100			
Cerneaux de noix	kg	0,200			
Miel 1 kg	kg	0,050	<b>Finition</b> avant la fin de la cuisson, ajouter quelques cerneaux de noix sur la tarte.		
Oeufs	Pièce	3,000			
Crème liquide UHT	L	0,050			
<b>Finition</b>					
Cerneaux de noix	kg	0,020			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		